

Акт контроля выхода готовых блюд на пищеблоке

« 21 » октября 20 22 года

ФИО осуществляющего контроль Зюмина Екатерина Александровна

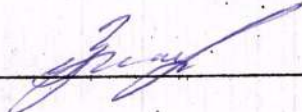
Должность осуществляющего контроль почувств

Произведена проверка у повара Зиловцевой В.А.

Установлено:

№ п/п	Наименование блюда	Выход меню	Выход по факту
1.	Шри-мунг с фасолью ^{мел. суп} с карри ^{по}	250 г	250 г
2.	Сметана	10 г	10 г
3.	Наркоз по домашнему	200 г	200 г
4.	Салат из св-мол с сол. суп.	50 г	50 г
5.	Батон парижский	50 г	50 г
6.	Хлеб рж.	25 г	25 г
7.	Каша из пш-6 или 8-9 сорт	200 г	200 г

ВЫВОД: В столовой чистота, всё убрано. Сотрудниками столовой в масках, шапочках и санит. обуви. Обед полноценной из трёх блюд. Суп сбалансированный, вкусный, в меру солёный, бульон нежирный. Наркоз вкуснее, хорошо пробавленное, в достаточном количестве, картошечки тоже пробавлены. На вкус наркоз в меру солёнее. Салат вкусный, количество присыпано. Каша в меру сладкая, вкус натуральный. Температура порции блюда составляет с/н-77°С. В целом обед огонь вкусный, разнообразный, приятный, порции большие.

Подпись проверяющего  | Зюмина ЕА
 Ознакомлен _____ | _____